

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Bakalářská práce

ILUSTROVANÁ DĚTSKÁ KNÍŽKA (VLASTNÍ TEXT)
A TÉMATICKÁ HRAČKA - PRÓZA

KUCHAŘKA PRO MALÉ GURMÁNY

Anna Bergmannová

Plzeň 2015

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara

Katedra výtvarného umění
Studijní program Výtvarná umění
Studijní obor Ilustrace a grafika
Specializace Komiks a ilustrace pro děti

Bakalářská práce
ILUSTROVANÁ DĚTSKÁ KNÍŽKA (VLASTNÍ TEXT)
A TÉMATICKÁ HRAČKA - PRÓZA

KUCHAŘKA PRO MALÉ GURMÁNY

Anna Bergmannová

Vedoucí práce: Doc. M. A. Barbara Šalamounová
Katedra designu
Fakulta designu a umění Ladislava Sutnara
Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2015

Ukázka konečného zadání bakalářské práce

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2015

.....

podpis autora

Poděkování

Touto cestou bych chtěla poděkovat všem, kteří mi pomohli a poskytli mi cenné rady a názory k mé bakalářské práci. Především Doc.M.A. Barbaře Šalamounové za množství času stráveného na konzultacích a panu Janu Pelcovi za jeho pomoc v oblasti typografie.

OBSAH

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE.....	1
2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY.....	3
3 CÍL PRÁCE.....	5
4 PROCES PŘÍPRAVY.....	6
5 PROCES TVORBY.....	8
6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA.....	10
7 POPIS DÍLA.....	11
8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR.....	13
9 SILNÉ STRÁNKY.....	14
10 SLABÉ STRÁNKY.....	15
11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	16
A) Knižní a periodická literatura.....	16
B) Internetové zdroje.....	16
12 RESUMÉ	20
13 SEZNAM PŘÍLOH	21

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

Moje začátky s ilustrovanou knihou sahají až do mého dětství. Mojí nejoblíbenější zábavou bylo lepení papírů k sobě do křivých sešitků a vymýšlení příběhů doprovázených kresbami. Snad od první třídy jsem navštěvovala tak jako mnoho dětí ZUŠ, kde jsem malování začala brát trochu vážněji a už tehdy mi bylo jasné, co chci jednou dělat. Následovala střední škola výtvarného zaměření, kde jsme měli průřez různými předměty a člověk si mohl vyzkoušet hodně uměleckých technik.

Jako maturitní práci jsem si zvolila téma ilustrované dětské knihy. Poprvé jsem se rozhodla tvořit celou knihu digitálně a už to nikdy neudělám, protože takto zpracovaná kniha pro mě ztrácí své kouzlo. S výběrem tématu dětské ilustrace jsem ale byla spokojená. Zásadní zlom pro mě nastal ve čtvrtém ročníku, když nás učitel nabádal, abychom vytvořili komiks do soutěže Teendesign pořádané Univerzitou v Plzni. Příběh jsem pojala jako vyprávěný dítěti, zpracovaný byl v Illustratoru a na rozdíl od své maturitní práce jsem zde s výsledkem byla spokojená. K mému překvapení jsem soutěž v oboru komiks vyhrála a to mě nasměrovalo ke studiu v Plzni na specializaci Komiks a ilustrace pro děti, za což jsem po celou dobu studia velmi ráda.

Tvorba pro děti je mojí nejmilejší. Baví mě zobrazovat svět dětskýma očima a používat fantazii a vtip pro podání banálních věcí. Tuším, že tento způsob tvorby u mě koření v mojí oblíbené knize z dětství Procházky pana Pipa od Stanislava Holého. Ač to není styl, který by se mi dnes vizuálně líbil, mám ho tak spojený s dětskými lety, že si knihu vždy s nostalgií listuji.

Uvědomuji si, jak jinak vnímá dítě obrázek, s kterým jeho fantazie dále pracuje. Pamatuji si, jak zoufale jsem si přála mít alespoň jednoho toho skřítko z dešťové kapky a spřádala plány, jak bych ho lapila. To je přesně to, co bych chtěla, aby moje knihy v dětech zanechaly. Aby knihu ne jenom zběsile prolistovaly, ale aby v nich ilustrace i příběhy zanechaly takovéto kouzlo, které většina lidí s dospíváním ztrácí.

V oblasti specializace dětské ilustrace jsem v průběhu studia vytvořila celkem 3 celé knihy. K tomu jsme samozřejmě plnili během semestrů úkoly menšího rozsahu. Myslím, že je důležité zmínit i tyto drobné úkoly, kdy si zkoušíme různé postupy, principy a techniky.

První větší celistvou prací bylo leporelo k básni Týden od Radka Malého. Celkem 14 obrázků jsem vytvářela technikou koláže z barevných papírů. Miluji detaily a miniatury a řekla bych, že trpělivost je mojí předností.

Ve druhém semestru jsem poprvé pracovala na knize s vlastním textem. Tato varianta je pro mě nejpříjemnější.

Mám ráda, když mohu ilustrovat vlastní příběhy, protože vím, že všechno je nakreslené přesně tak jak a kde má být. Když mě napadne nějaká ilustrace, která je pohledově zajímavá, klidně přidám výjev do děje příběhu a obě části takto vznikají současně. Pak do sebe najednou všechno zapadne a já vím, že to tak má být. V knize jsem zpracovávala příběh malého chlapce, který se díky darované poštovní známce dostane do cizí země a zažije tam velké dobrodružství. Když se na tuto práci podívám zpětně, tak mě celý proces opravdu velmi bavil.

Ve čtvrtém semestru jsem vytvářela pop-up knihu pro děti. Opět jsem využila vlastní text. Původně to byla pohádka, kterou nám

maminka vyprávěla, když jsme byly malé děti. V tom množství příběhů se vlastně všechny pomotaly a zapomněly. Snažila jsem se tedy vzpomenout si pohádku a upravila ji tak aby byla dlouhá podle mojí potřeby a děj byl poutavý. Prostorové skládačky v knize, které se pohybují, skládají a zavírají byly zajímavým zpestřením práce. K tématu pop up knihy bych se určitě ráda jednou vrátila.

2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

Nad tématem dětské kuchařky jsem přemýšlela už ve druhém ročníku. Vybrala jsem si ho proto, že vaření je jeden z mých největších koníčků. Vařím od mala, asi od 7-mi let, a tak se dobře dokážu vžít do role mého cílového čtenáře. Když jsem byla dítě, tak úroveň kuchařek a výběr v knihkupectvích nebyl tak pestrý jako dnes. Z mé nejoblíbenější kuchařky 1000 receptů z celého světa jsem vycházela i při tvorbě mé bakalářské práce. Její řazení textu a informací mě určitě hodně ovlivnilo.

Byla to ale kuchařka pro dospělé. Kuchařské knihy pro děti jsem měla dvě. Jedna byla s postavami od Walta Disneyho a druhá s postavami Čtyřlístku. S tou první se ještě dalo pracovat, ale ta druhá nestála vůbec za nic. Rozhořčení z tohoto nedostatku kvalitní kulinářské literatury ve mně zřejmě zůstávalo celou dobu skryté. Ani teď když jsem si hledala knihy z kterých bych chtěla při bakalářské práci vycházet, nemohla jsem nic najít. Žádná z knih v knihkupectvích mě nezaujala, spíše naopak. Není to jen o vzhledu ilustrací nebo fotografií, ale vadí mi i výběr receptů. Nemám ráda, když autor dělá z dítěte hlupáka. Jediné zdroje inspirace na dané téma jsem našla na internetu. S trendem vaření posledních let vznikají krásné ilustrované kuchařky a skvělé volné ilustrace. Bohužel ne u nás a abych si knihy objednávala ze zahraničí, na to jsem neměla prostředky. Zůstala jsem tedy u inspiraci z náhledů obrazovky notebooku.

Volila jsem recepty tak, aby se čtenář ve svých kulinářských schopnostech a znalostech opravdu někam posouval, učil se souvislosti a měl chuť objevovat nové kuchyně. Recepty jsou z celého světa, nejsou zaměřené jen na jednu kuchyni. Podle mě je pro začáteč-

níka mnohem zábavnější a více obohacující když si člověk může vyzkoušet na jedné stránce recept z Vietnamu a na druhé jídlo z Francie. Mám ráda i kuchařky které jsou zaměřené na jednu zem, nebo na jednu oblast, ale začínající kuchař který hltá všechno nové se takto spíš nezačne nudit a pak si sám vybere o jakou kuchyni má bližší zájem.

Vaření je podle mě pro děti mnohem víc, než připravováním pokrmů. Učí se tím manuální šikovnosti a získávají cit pro dělání věcí s odhadem založeným na získaných zkušenostech. Také je to jistý projev důvěry ze strany rodičů, protože pracovat v kuchyni plné horkých plotýnek a ostrých nožů je zodpovědnost. Snad každé dítě si přeje pomáhat mamince v kuchyni a cítí se pak o něco dospělejší.

3 CÍL PRÁCE

Jako cíl jsem si stanovila vytvořit kuchařku, která by v praxi opravdu fungovala a nadchla děti k vaření. Text vybraných receptů musí být snadno srozumitelný a stručně popsán, aby se dítě v textu neztrácelo a správně pochopilo celý postup přípravy pokrmu.

Pro zpřehlednění postupu v textu píš čísla číslicemi místo slovy.

Chtěla jsem knize přidat něco navíc co zaujme, proto je v ilustracích vždy nějaký malý vtip. Každý recept měl svoje specifikum, například země původu, období kdy byl vytvořen, hlavní suroviny, spojení s významnými historickými událostmi a tak dále. Tyto informace jsem se snažila vypíchnout a zobrazit je v ilustracích. U některých ilustrací jsou použité i hlášky v bublině, takže jde vlastně o takové malé gagy. Doufám, že to udělá knihu zábavnější a čtenář se zároveň dozví něco zajímavého i díky sdělení formou vtipem si to i snadno zapamatuje.

Po výtvarné stránce bylo mým cílem vytvořit knihu s milými ilustracemi v příjemných barvách, která by lákala k listování. Postavy, které vypadají trochu nemotorně a legračně mají zaujmout malého čtenáře. U hračky jsem chtěla především jednoduchost a funkčnost.

PROCES PŘÍPRAVY

S prací jsem víceméně začala již před začátkem semestru tím, že jsem si v létě zkoušela kreslit a malovat recepty pro sebe.

Se začátkem semestru jsem si začala dělat seznamy receptů a vybírala ty, které použiji. Výběr nebyla vůbec snadná práce. Musela jsem brát ohled na pestrost zemí původu receptů, stejně jako na jejich obtížnost.

Po konečném výběru jsem vytvořila maketu a seřadila recepty tak, jak půjdou v knize po sobě. Časem a vývojem práce se pořadí měnilo podle potřeby. Bylo nutné vytvořit různé kompozice, aby každá stránka nabídla nějaký jiný pohled a při listování kniha nepůsobila monotónně. Při hrubé představě o kompozicích jsem začala psát text receptů v počítači. Recepty jsem hledala na internetu s ohledem na to, aby šlo o co možná nejvíce původní a autentické recepty. Potom ve většině případů následovalo přeložení do češtiny a vlastní úprava textu do jednotlivých kroků.

Zároveň s recepty jsem si zjišťovala historii pokrmů a psala si poznámky a vysvětlivky k věcem, které dítě nezná. Tyto poznámky jsou u potřebných receptů připsány. Většinu pokrmů jsem v životě vařila, jenom pár ne. A tak jsem si v hlavě krok za krokem představovala postup a nejčastější chyby, kterých by se začátečník mohl dopustit. Na tyto "kritické body" v textu a poznámkách upozorňuji, aby měl čtenář možnost chybám předejít. Napsané recepty se stupněm písma 14 jsem si vytiskla a rozstříhala na jednotlivé části. Takto připravený text jsem si vždy poskládala na prázdný papír a zkoušela si tak, kolik místa zhruba bude na text a kolik na ilustraci. Myslím, že tímto krokem jsem se vyvarovala problémům, které by mohli nastat, kdybych kompozici tvořila pouze odhadem.

Do přípravy také spadá výběr papíru. Věděla jsem, že budu potřebovat vyšší gramáž, kvůli zvolené technice. Papír jsem koupila v Granpapíru v Plzni. Po prolistování vzorníku jsem si vybrala 2 ke zkoušce. Nakonec jsem se rozhodla pro Watercolor Torchon. Papír s gramáží 300g a poměrně výrazným povrchem. Na nařezané B3 jsem si narýsovala formát A3 a okraje výkresu využívala jako vzorník barev, drobné zkoušky a poznámky.

Součástí zadání bylo i vytvoření hračky ke knize. Nejdřív jsem měla několik různých nápadů, až jsem jejich postupným vyřazováním došla k chrániči na krájení.

Chránič na krájení jsem si nejdřív naskicovala. Rozhodovala jsem se mezi zobrazením lilku, hrušky a rajčete. Nakonec jsem se rozhodla pro lilek. Když jsem měla jasnou představu o velikosti a tvaru, vytvořila jsem si model z moduritu. Ten jsem konzultovala naším rodinným kamarádem, truhlářem Richardem Olšarem. Jelikož byl v tu dobu zavalený zakázkami, dohodli jsme se, že mi chrániče vyrobí jen nahrubo a já si je dodělám.

5 PROCES TVORBY

Dlouho jsem se rozhodovala, jak použít akvarelové barvy a po různých experimentech jsem došla ke stylu, který jsem hledala. Obrazky jsou založené především na barevnosti a rozpijeném efektu, kdy tmavší barva na okrajích tvoří obrys. Kresba je velmi jemná a potlačená. Nejdřív jsem si nakreslila rychlé skici na obyčejný papír. I když jsou tyto skici velmi stručné a myslím, že kromě mě snad nikdo nepozná co na nich je, mám potřebu si je dělat. Často lze v těchto uvolněných kresbách najít dobrou grimasu, či hezky zachycený pohyb, který se dá použít.

Začala jsem kresbou mojí oblíbenou mikrotužkou s tuhou 2B. Při vybarvování jsem postupovala po jednotlivých objektech, aby se mi nerozpily do sebe. Objekty jsou nejtmařejší z kraje a světlají do středu. Toto zobrazení mi přijde pro jídlo ideální, protože působí živě a ani skutečné jídlo nemá jednolitě barvy, ale je spíš takové "rozpité".

Po tomto vybarvení jsem přidávala již na suchý výkres stíny. Snažila jsem se barvy ladit nejen v rozsahu stánky, ale i stránek následujících. Mám ráda tlumenou klidnou barevnost bez křiklavých barev. Po této stránce jsem s prací spokojená.

V každém receptu vystupuje ovoce, nebo zelenina, která se v ingrediencích vyskytuje. Postavy se podílí na vzniku pokrmu, nebo si s ním hrají, někdy je i pokrm sám oživlý. Stylizace postav je jemná. Přidala jsem obličej, oči jsou nevybarvené kroužky orámované tmavším rozpitím. Ruce a nohy jsou drobné a jednoduché. Nechtěla jsem, aby stylizace moc odpoutávala pozornost od jídla. V první řadě muselo být poznat, jak má hotové jídlo vypadat.

K tomu jsem si pomáhala fotografiemi jídel z internetu (všechny obrazové zdroje umisťuji na CD). Neobkreslovala jsem fotografie, ale zkoumala jsem strukturu, lesk jídla, ale ji rekvizity postav či tradiční nádobí. U obtížnějších pokrmů jsem si vzhled zkoušela namalovat na zkušební papír a pak jsem ho použila na ilustraci. Jak jsem namalovala víc a víc jídel, postupně jsem sbírala zkušenosti s tím jak zachytit lesklé šťavnaté maso, zbarvení vypečeného pečiva a další struktury. Víc by se mi líbilo, kdybych mohla malovat podle skutečných uvařených jídel, to by však bylo kvůli nedostatku času nemožné.

Jak jsem již psala v předešlé kapitole, hračku mi vyráběl truhlář jen nhrubo. První hračku jsem z části opravovala já. Nakonec mi je dobrousil a vyhladil maminčin přítel. Já jsem už jen dodělala obličej perem na vypalování dřeva.

6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Po naskenování prvních obrázků jsem si začala v různých tiskárnách nátisky, abych vybrala, kde budu práci tisknout. Zároveň jsem začala vybírat i papír na knihu.

Nevýhodou akvarelového papíru, na který jsem malovala je jeho výrazná struktura, která po naskenování zůstane na digitálním přenosu. Naskenované ilustrace jsem ve Photoshopu zbavila pomocí masek prázdného papíru. Práci mi velmi usnadnil grafický tablet. Vzhled těchto úprav jsem průběžně kontrolovala na nátiscích z tiskárny. Chtěla jsem mít pod kontrolou, aby úpravy v počítači nebyly nepřirozené. Jelikož scanner některé ilustrace lehce přepálil, upravovala jsem i úrovně, aby se reprodukce barevně shodovala s originálem.

Písmo jsem konzultovala s panem Pelcem, který mě nasměroval k výběru vhodného písma. Zvolila jsem si Baskerville, který vypadá velmi tradičně, koresponduje s ilustracemi a je dobře čitelný. Text ve 100% černé na mě působil moc tvrdě k jemným ilustracím a ručnímu písmu psanému tužkou v bublinách. Proto jsem snížila úroveň černé na 85%, aby právě tužku více připomínalo. Sázel jsem v programu Indesign. Sazbu jsem rovněž průběžně konzultovala s panem Pelcem.

Ručně psané písmo jsem nejdřív psala na pauzák podložený nalinkovaným papírem. Po naskenování ale písmo vypadalo křivě a až moc neupraveně. Tyto texty jsem si tedy napsala Arialem v programu Illustrator a vytiskla. Texty jsem obkreslila na pauzák a naskenovala s vysokým rozlišením. Velmi děkuji panu Vrobelovi za pomoc ve Photoshopu s úpravou ručně psaných textů.

Původní papír vybraný k tisku byla Flora 130g. Při oboustranném nátisku jsem zjistila, že gramáž je nedostatečná a papír prosvítá. Hledala jsem tedy nový papír s vyšší gramáží. Trochu jsem se bála, aby papír nebyl moc tlustý. V rozhodnutí, že to nebude problémem mě utvrdilo, když jsem si v knihkupectví náhodou listovala krásnou kuchařku Kitchenette: Rok v kuchyni, která je také vytištěná na nezvykle vysoké gramáži a vypadá skvěle. Mám ráda přirozeně zabarvený papír a to byl jeden z důvodů, proč jsem si vybrala papír s podílem recyklovaného papíru. Dalším důvodem volby recyklovaného materiálu je, že mi není lhostejná ekologie a myslím, že je důležité chránit naše přírodní zdroje.

Po vytisknutí jsem si nechala knihu svázat v ateliéru Trnka v Plzni. Ač mě knižní vazba baví, na bakalářskou práci jsem si netroufla. Kniha je vázána po dvou složkách kvůli větší tloušťce papíru.

7 POPIS DÍLA

Mojí bakalářskou prací je kuchařka pro děti od 8-12-ti let. Začnu popisem obálky. Z asi čtyř návrhů jsme s paní Šalamounovou vybraly výsledný návrh. Jak mi řekl pan Ismail, je dobře, když obálka knihy ukazuje to, je uvnitř. Písmo je stejné, jako kterým jsem sázela knihu. Ilustrace je toutéž technikou a lehkým vtipem a hravostí uvádí, jak je pojatá celá kuchařka.

Předsádky jsem zvolila s nepravidelným vzorem hrajících si hrášků. Chtěla jsem vyzkoušet něco jiného, protože až doteď jsem předsádky vždy dělala s pravidelným vzorem. Většinou to byly objekty zarovnané v Illustratoru. Tento způsob na mě však u knihy působil příliš staticky a také jsem chtěla mít na předsádce víc čisté plochy a geometricky zarovnaný vzor by ji příliš zahltil.

Kniha je řazená do třech hlavních kapitol a jedné předkapitoly. Tato předkapitola uvádí čtenáře do práce v kuchyni. Vysvětluje, jak to je s jednotkami měření a vážení, jak se má správně krájet, nebo jak se zachovat v případě úrazu. Stránka o práci s nožem rovněž představuje doplněk knihy- chránič na krájení.

Hlavní kapitoly obsahují vždy devět receptů. Ty jsou seřazeny ještě do podkapitol- polévky a předkrmy, hlavní jídla a přílohy a dezerty. Celkem je tedy v kuchařce 27 receptů. Obtížnost stoupá po jednotlivých podkapitolách výš.

Recepty jsou vybrané z celého světa. Nejčastější zastoupení má ale italská, francouzská a americká kuchyně. Jídla jsem vybírala z dvou hledisek. Říkala jsem si, že kniha musí obsahovat základy, jako je například risotto, nebo ratatouille. Taková jídla by podle mě ale nemusela přitáhnout každé dítě.

Druhé hledisko je atraktivita jednotlivých pokrmů. Hodně z nich jsou moderní trendy. Smažené kuře, lepkavá žebírka a marshmallow jsou jídla, která na každé dítě určitě zapůsobí, protože jsou prezentována ve filmech a dnešních seriálech (například Simpsonovi) s nimiž často přijdou do styku. Takové pokrmy typické pro dnešní dobu, kdy jídlo slouží nejen k jídlu, ale vytváří díky sociálním sítím i jistou image strávníka. Když se dívám na dnešní děti, začínají navštěvovat internet velmi brzy a obratně se v něm orientují. Dobře to podle mě není, ale brala jsem na tuto skutečnost ohled. Doufala jsem, že tímto přístupem budu mít širší záběr na moji cílovou skupinu.

K receptu je vždy jedna velká ilustrace pokrmu a někdy i menší ilustrace, které mají za úkol něco vysvětlit, nebo vyvažují kompozici. Jako výtvarnou techniku jsem si vybrala akvarel. Nejen proto, že je moje oblíbená a cítím se v ní poměrně jistě, ale také proto, že svým nejednotným charakterem dokáže dobře vystihnout vzhled jídla.

Další částí zadání je hračka ke knize. Nejdřív jsem měla několik různých nápadů, až jsem jejich postupným vyřazováním došla k chrániči na krájení. Má podobu lilku se stejnou stylizací používané v knize. Je vyrobený ze dřeva, což je můj oblíbený materiál.

Jsem toho názoru, že méně znamená více. Proto je chránič velmi jednoduchý. Má čistý design, v němž vyniká materiál dřeva. Chránič má dítě naučit správný úchop nože a chrání ho před pořezáním. Vypálený obličej lilku je shodný se stylizací zeleniny v knize a nijak nepřebíjí přirozený vzhled materiálu. Vypálení linek je praktické i z toho důvodu, že neobsahuje na rozdíl od barev žádné chemické látky a je proto naprosto bezpečné pro styk s potravinami.

8 PŘÍNOS PRÁCE PRO MŮJ OBOR

Jak jsem již zmínila, není moc dětských knih, které by se věnovaly vaření. Proto jako přínos vnímám zpracování tohoto tématu. Chtěla jsem ukázat, že i kuchařku pro děti lze pojmout jako veselou knihu s kvalitními recepty. Ilustrace v kuchařkách pro děti bývají často kýčovitě, nejhorší variantou jsou pro mě ty vytvářené v počítači s použitím různých přechodů. Já jsem měla jasno, že chci knihu, z které bude cítit ruční práce, milé ilustrace a citlivý kolorit.

Nevím, jestli se jako přínos dá vnímat výběr materiálů, ale pro mě je velmi důležitý. Jak už jsem zmiňovala, raději pracuji s recyklovaným papírem a přírodními materiály. Doplněk ke knize- hračku v podobě chrániče na krájení jsem si nechala vyrobit ze dřeva, protože je to pro mě na rozdíl třeba od plastů příjemný materiál a není nutné ho nijak recyklovat. Na druhou stranu chápu, že plast je na výrobu mnohem levnější a praktičtější. Kdyby byla kniha teoreticky vyráběna sériově, stejně bych přednost vyšší ceně před plastem.

9 SILNÉ STRÁNKY

Za silné stránky opět zmiňuji téma kuchařky samotné. Další věc, ve které je podle mě originalita knihy je hravý přístup k zobrazení receptů.

To, že jsou suroviny zobrazeny jako oživé postavičky a obsahují malé vtipy. Dále to, že dítě se při čtení dozví něco zajímavého o původu receptu a surovin. Nechtěla jsem jen předložit návod na pracovní postup, ale také vzbudit zájem z historického hlediska. Práce na knize mě po celou dobu velmi bavila a měla jsem z ní radost. Doufám, že se to do celé knihy promítá a jde to z ní cítit. Z praktického hlediska jako kladnou věc vnímám vyšší gramáž papíru knihy. Je odolný a odolá tak lépe práci v kuchyni i dětským čtenářům.

Dávala jsem si záležet na kombinaci barev, tak aby celá ilustrace působila harmonicky. Jsem spokojená se zvolenou stylizací postaviček, která je tak podle mě přiměřeně výrazná.

10 SLABÉ STRÁNKY

Každý předem ví o této kapitole a přirozeně se po celou dobu snaží postupovat co nejlépe, aby se vyhnul chybám a věcem, které by mohly být považovány za slabé. Ne všechno se ale podaří tak, jak si člověk plánuje. Něco se pokazí, a tak jsem i já byla nucena udělat některé ústupky. Původně jsem chtěla mít knihu chráněnou laminací, ale z technických důvodů a neočekávaných problémů to potom nebylo možné.

Co se ilustrací týče, jsou samozřejmě nějaké drobnosti, které bych předělala, kdybych měla tu možnost, ale celkově jsem s nimi spokojená a stojím si za nimi. Každou jsem pečlivě zvažovala, konzultovala a případně upravila. Tady bych chtěla opět poděkovat paní Šalamounové, která si se mnou dala tu práci a opravdu konzultovala jednu ilustraci klidně několikrát. S čím jsem měla problém byla různorodá kompozice jednotlivých stran. Kuchařky bývají řazeny poměrně logicky a bez velkých změn kompozice. Tady byla potřeba celou knihu trochu oživit. Po radách pana Pelce tomu snad pomohlo i pestré řazení textů.

11 SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ

a) Knižní a periodická literatura

1. TOWERSOVÁ, Elizabeth, COXOVÁ, Jo-Anne: *1000 klasických receptů z celého světa*. přeložil Viktor Faktor. Praha: Columbus, 2000. ISBN: 80-7249-076-1.
2. DISNEY, Walt: *Kuchařka kačera Donalda*. přeložil Vítězslav Grepl. Praha: Egmont, 1991. ISBN: 80-7134-014-6.
3. STEHLÍKOVÁ, Blanka: *Ilustrace*. Praha: Odeon, 1984.
4. PAVLAJE, Markéta: *Kitchenette: Rok v kuchyni*. KITCHENETTE s.r.o., 2014. ISBN: 978-80-905828-0-4.

b) Internetové zdroje

1. The origin of devils on horseback. *Hinds head bray.com* [on-line]. [cit.2015-4-2]. Dostupné z: <<http://www.hindsheadbray.com/blog/>>.
2. Where, when and who made the first BLT?. *Yahoo answer.com*. [on-line]. ©2006. [cit.2015-04-08]. Dostupné z: <<https://answers.yahoo.com/question/index?qid=1006012902528>>.
3. Cheesecake historie. *Nejlepší cheesecake.cz* [on-line]. ©2015. [cit.2015-04-02]. Dostupné z: <<http://www.nejlepsi-cheesecake.cz/cheesecake-historie/>>.
4. HOCHMAN, K., Chocolate Mousse: Page 1: The History Of A Classic Dessert. *The Nibble* [on-line]. © 2005- 2015. [cit.2015-03-25]. Dostupné z: <<http://www.thenibble.com/reviews/main/desserts/chocolate-mousse-recipe.asp#history>>.
5. Piškotová roláda, která se povede: Recept Kluků v akci pro začátečníky. *HOBBYs.CZ* [on-line]. ©2014. [cit.2015-04-02]. Dostupné z: <<http://www.hobbys.cz/recepty/piskotova-rolada-ktera-se-povede-recept-kluku-v-akci-pro-zacatecniky/#.VTk5RiGeDGe>>.

6. Historie hamburgeru. *Hamburgerologie.cz* [on-line]. 6.7.2012. [cit.2015-4-2]. Dostupné z: <<http://www.hamburgerologie.cz/2012/07/historie-hamburgeru.html>>.
7. ZATLOUKALOVÁ, J.F., Pět kroků k rychlému a přesnému krájení nožem. *Kuchařka pro dceru* [on-line]. 4.9.2014. [cit. 2015-4-11]. Dostupné z: <<http://www.kucharkaprodceru.cz/krajeni-nozem/>>.
8. Popáleniny a opařeniny. *První pomoc.cz* [on-line]. [cit. 2015-4-11]. Dostupné z: <<http://www.prvni-pomoc.com/popaleniny-opareniny>>.
9. Drobná poranění – peroxid do rány nelijte!. *U lékaře.cz* [on-line]. [cit. 2015-4-11]. Dostupné z: <<http://www.ulekare.cz/clanek/drobna-poraneni-peroxid-do-rany-nelijte-15726>>.
10. JONES, J., Fall-Off-The-Bone Ribs. *Jenny can cook.com* [on-line]. ©2015. [cit. 2015-4-11]. Dostupné z: <<http://www.jennycancook.com/recipes/fall-off-the-bone-ribs/>>.
11. Ruský boršč. *Česká televize* [on-line]. ©1996-2015. [cit. 2015-04-01]. Dostupné z: <<http://www.ceskatelevize.cz/porady/10084897100-kluci-v-akci/206562221900019/?deid=1137&recept=123>>.
12. SEGAL, J., Buttermilk Fried Chicken Tenders. *Once upon a chef.com* [on-line]. ©2015. [cit. 2015-2-16]. Dostupné z: <<http://www.onceuponachef.com/2012/01/buttermilk-fried-chicken-tenders-2.html>>.
13. Co mají rádi v Mexiku: guacamole, poklad Aztéků. *Týden.cz* [on-line]. 27.07.2007. [cit. 2015-01-14]. Dostupné z: <http://www.tyden.cz/rubriky/apetit/vareckou-po-mape/co-maji-radi-v-mexiku-guacamole-poklad-azteku_17362.html#.VTICSSGeDGd>.
14. HAY, D., Pavlova. *Donna Hay.com* [on-line]. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <<https://www.donnahay.com.au/recipes/entertaining/desserts/pavlova>>.
15. SOUSAN, CH., Homemade Cheese Crackers. *Tidy mom.net* [on-line]. ©2015. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <<http://tidymom.net/2013/homemade-cheese-crackers/>>.

16. Paštika z kuřecích jater. *Apetit online.cz* [on-line]. ©2015 [cit. 2015-3-14]. Dostupné z: <<http://www.apetitonline.cz/recepty/5449-pastika-z-kurecich-jater.html>>.
17. Harvest Pumpkin Soup. *Delish.com* [on-line]. 12.10.2012. [cit. 2015-03-01]. Dostupné z: <<http://www.delish.com/cooking/recipe-ideas/recipes/a35167/harvest-pumpkin-soup-recipe-clv1112/>>.
18. RIDI, E., Risotto con funghi (Rizoto s houbami). *S Italem v kuchyni.cz* [on-line]. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <<http://www.sitalemvkuchyni.cz/recept/Risotto-con-funghi>>.
19. DEEN, P., Cinnamon Rolls. *Food network.com* [on-line]. © 2015. [cit.2015-04-11]. Dostupné z: <<http://www.foodnetwork.com/recipes/paula-deen/cinnamon-rolls-recipe.html>>.
20. ALBOUZE, B., Hamburger. *Bruno's kitchen.net* [on-line].©2015. [cit.2015-04-11]. Dostupné z: <<http://www.brunoskitchen.net/from-the-land/hamburger.html>>.
21. ELLIOT, L., Pho - Vietnamese Beef Noodle Soup & Luke Nguyen's Tips For Making The Best Pho. *Not quite Nigella.com* [on-line]. © 2007-2015. [cit.2015-04-11]. Dostupné z: <<http://www.notquitenigella.com/2012/05/23/pho-vietnamese-beef-noodle-soup-luke-nguyen/>>.
22. Key Lime Cheesecake. *Food Pusher.com* [on-line]. 16.6.2012. [cit. 2015-9-4]. Dostupné z: <<http://www.foodpusher.com/2012/06/key-lime-cheesecake.html?m=1>>.
23. Smetana na vidličku. To je panna cotta podle Romana Pauluse. *Lidovky.cz* [on-line]. 9.1.2014. [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.lidovky.cz/smetana-na-vidlicku-to-je-panna-cotta-podle-romana-pauluse-p32-/dobra-chut.aspx?c=A140108_093600_dobra-chut_mc>.
24. My New Best Pizza Dough. *Kayotic Kitchen.nl* [on-line]. 17.8.2010. [cit. 2015-02-16]. Dostupné z: <<http://www.kayotic.nl/blog/my-new-best-pizza-dough>>.

25. Ratatouille. *Apetit online.cz* [on-line].©2015. [cit. 2015-02-10]. Dostupné z: <<http://www.apetitonline.cz/recepty/165-ratatouille.html>>.
26. Francouzská čokoládová pěna. *Apetit online.cz* [on-line].©2015. [cit. 2015-03-25]. Dostupné z: <<http://www.apetitonline.cz/recepty/4578-francouzska-cokoladova-pena.html>>.
27. ERIQUEZ, G.M.M., CHOU, L., Cinnamon Palmiers. *Epicurious.com* [on-line].©2015. [cit. 2015-01-15]. Dostupné z: <<http://www.epicurious.com/recipes/food/views/cinnamon-palmiers-240936>>.
28. GILL, K., In the kitchen with: Linda Xiao's Pasta alla Puttanesca. *Design sponge.com* [on-line]. [cit. 2015-01-15]. Dostupné z: <<http://www.designsponge.com/2012/08/in-the-kitchen-with-linda-xiaos-pasta-alla-puttanesca.html>>.
29. Creamy Tomato Soup with Grilled Cheese "Croutons". *Damn delicious.net* [on-line]. ©2015. [cit. 2015-01-15]. Dostupné z: <<http://damndelicious.net/2012/11/25/creamy-tomato-soup-with-grilled-cheese-cROUTONS/>>.
30. LYNCH, K., French Onion Soup. *Closet cooking.com* [on-line]. 31.10.2010. [cit. 2015-02-13]. Dostupné z: <<http://www.closetcooking.com/2010/10/french-onion-soup.html>>.
31. PAVLAJE, M., Tatínková třená bábovka. *Kitchenette.cz* [on-line]. 10.4.2014. [cit. 2015-01-15]. Dostupné z: <<http://kitchenette.cz/clanek/208-tatinkova-trena-babovka>>.

12 RESUMÉ

My goal was to create a cookbook for children of age 8-12. I've always loved cooking, so when I was deciding about the topic of my bachelor thesis, I got an idea to make a cookbook for kids. The book contains of 3 chapters organized by difficulty. Every chapter contains three parts: soups and appetizers, main dishes and side dishes and the last one part with desserts.

I wanted to make whole book more funny, so I added vegetable and fruit characters. Every recipe had some specificity from history, main ingredients or method of preparations. I took this informations and made illustrations with little stories and jokes.

I choose technique of aquarell, because it is able to display character of food. I prefer muted colors to gaudy colors what is evident from the book. Font I used is Baskerville. It looks very traditionally and coresponds with illustrations. I didn't like how hardly looked 100% black color of text, so I reducated intesity to 85%. For comics bubbles I used hand written text, which I wrote with a pencil to make whole illustration and writting harmonic. Paper which I choose for printing has very natural look. It has 140 grammage. The book is bound by a bookbinder. I like doing book binding, but I was afraid to make on my own something so important.

The next part of task was a toy. I decided to create a finger protector. It has a clear design and shape of an eggplant. To draw a face of eggplant I used woodburning pen. I like its natural look and the fact it is save for preparing food, because it doesn't contain any chemical paints.

13 SEZNAM PŘÍLOH

Příloha 1a

Zkoušení technik a různých přístupů

Příloha 1b

Zkoušení technik a různých přístupů

Příloha 1c

Zkoušení technik a různých přístupů

Příloha 2 a

Maketa pro rozvržení řazení knihy

Příloha 2 b

Maketa pro rozvržení řazení knihy

Příloha 5

Malba originálu a ukázka vzorníku na okraji papíru

Příloha 6

Ukázka originálů maleb

Příloha 7 a

Ukázka ilustrace před úpravou ve Photoshopu

Příloha 7 b

Ukázka ilustrace po úpravě ve Photoshopu

Příloha 9

Otevřená kniha

Příloha 10 a

Ukázka stran v knize

Příloha 10 b

Ukázka stran v knize

Příloha 10 c

Ukázka stran v knize

Příloha 11

Hračka- chránič na krájení

Příloha 12

Hračka- zadní strana

Příloha 13

Všechny 3 kusy hračky- chráničů na krájení

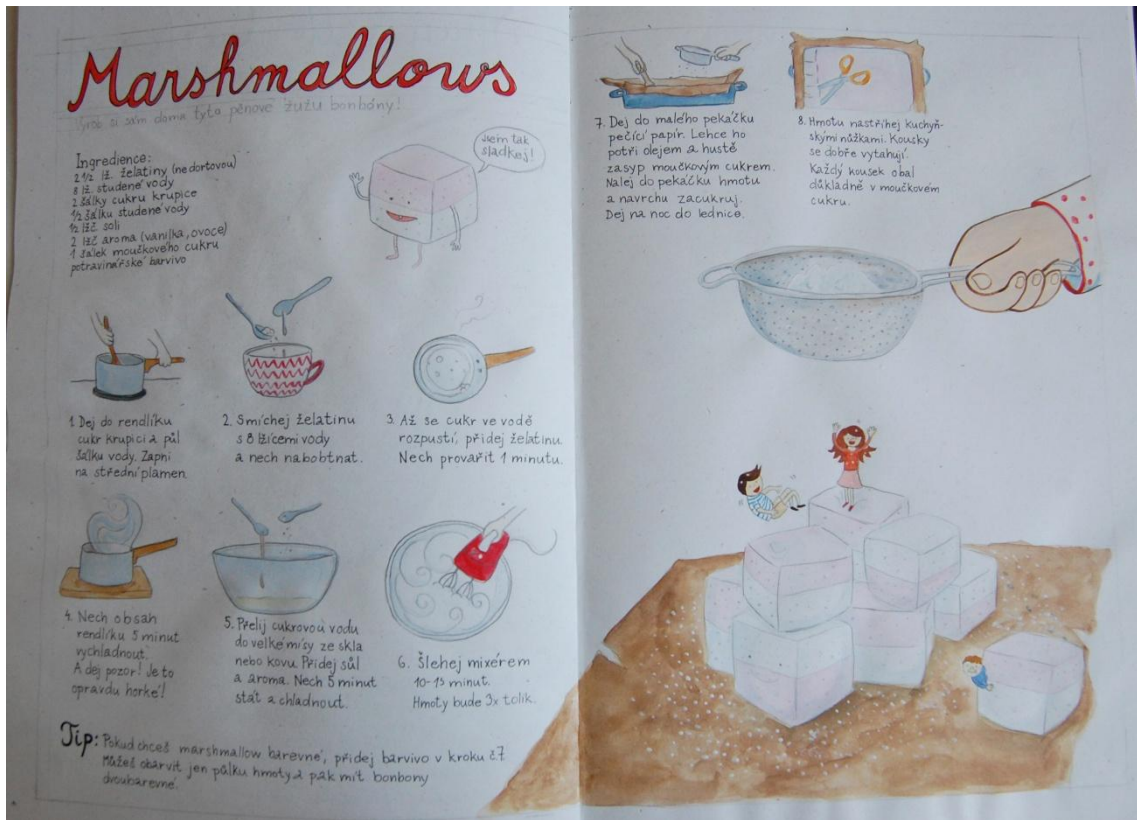
Příloha 14

Inspirace

Příloha 15

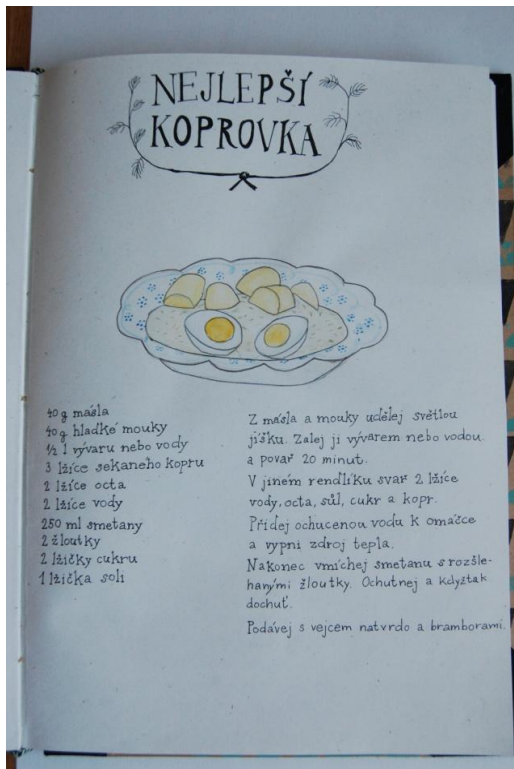
CD s nahranou teoretickou a uměleckou prací

foto: vlastní



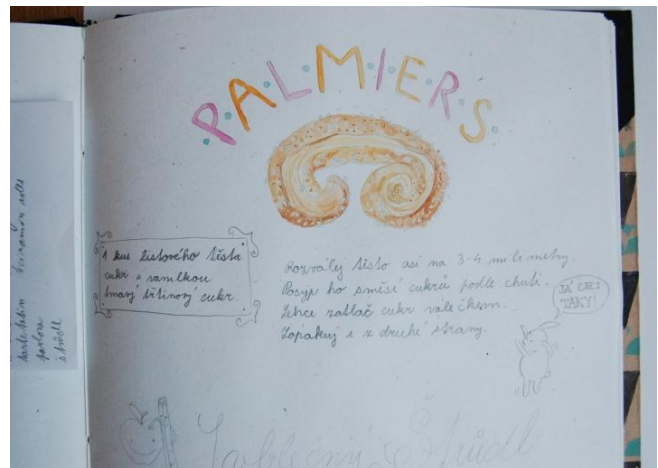
Příloha 1a

Zkoušení technik a různých přístupů



Příloha 1b

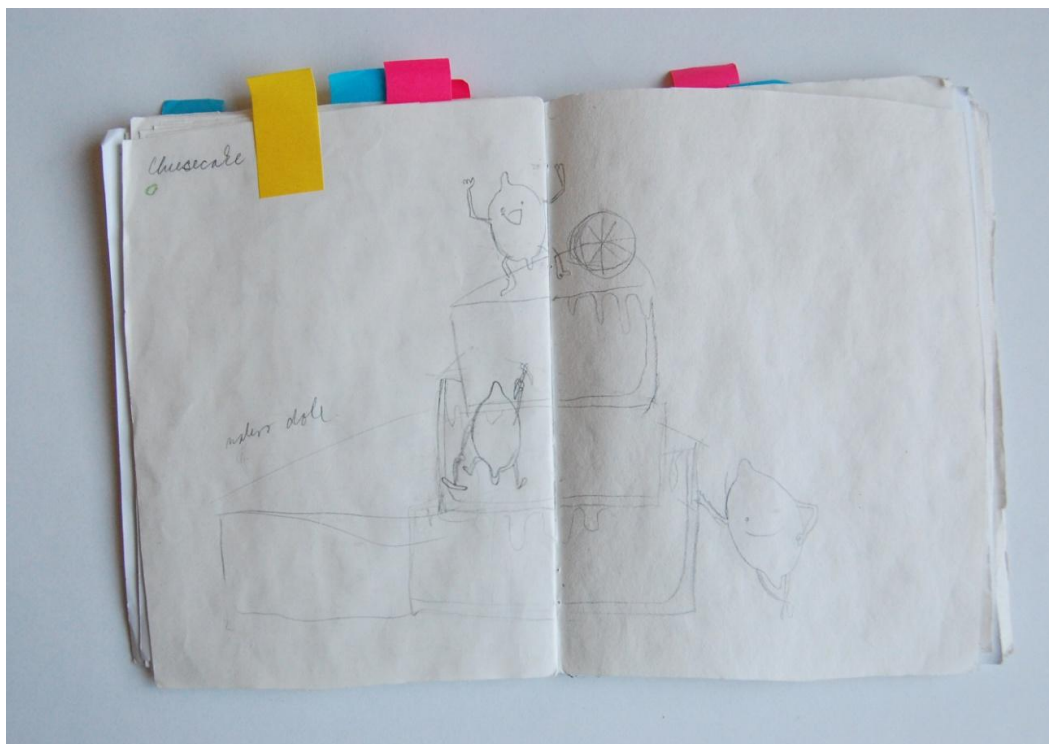
Zkoušení technik a různých přístupů



Příloha 1c

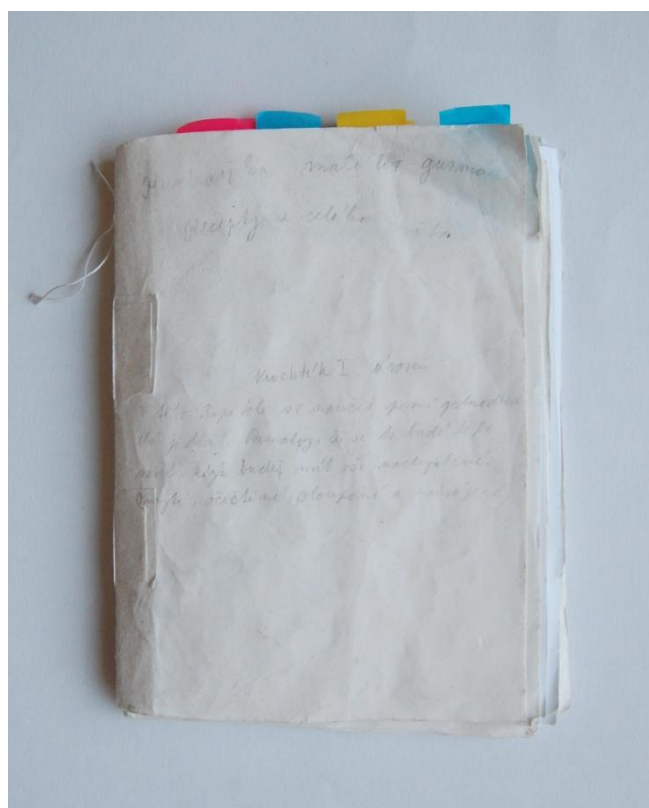
Zkoušení technik a různých přístupů

foto: vlastní



Příloha 2 a

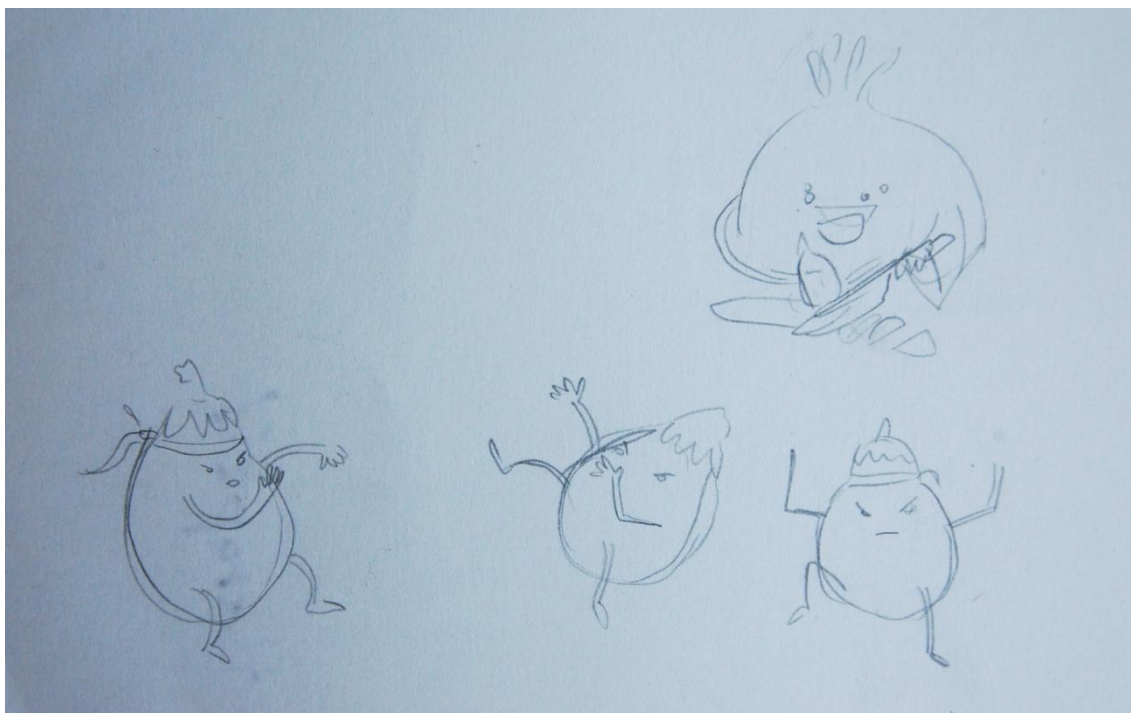
Maketa pro rozvržení řazení knihy



Příloha 2 a

Maketa pro rozvržení řazení knihy

foto: vlastní



Příloha 3
Zběžná skica



Příloha 4
Předkreslená ilustrace

foto: vlastní



Příloha 5

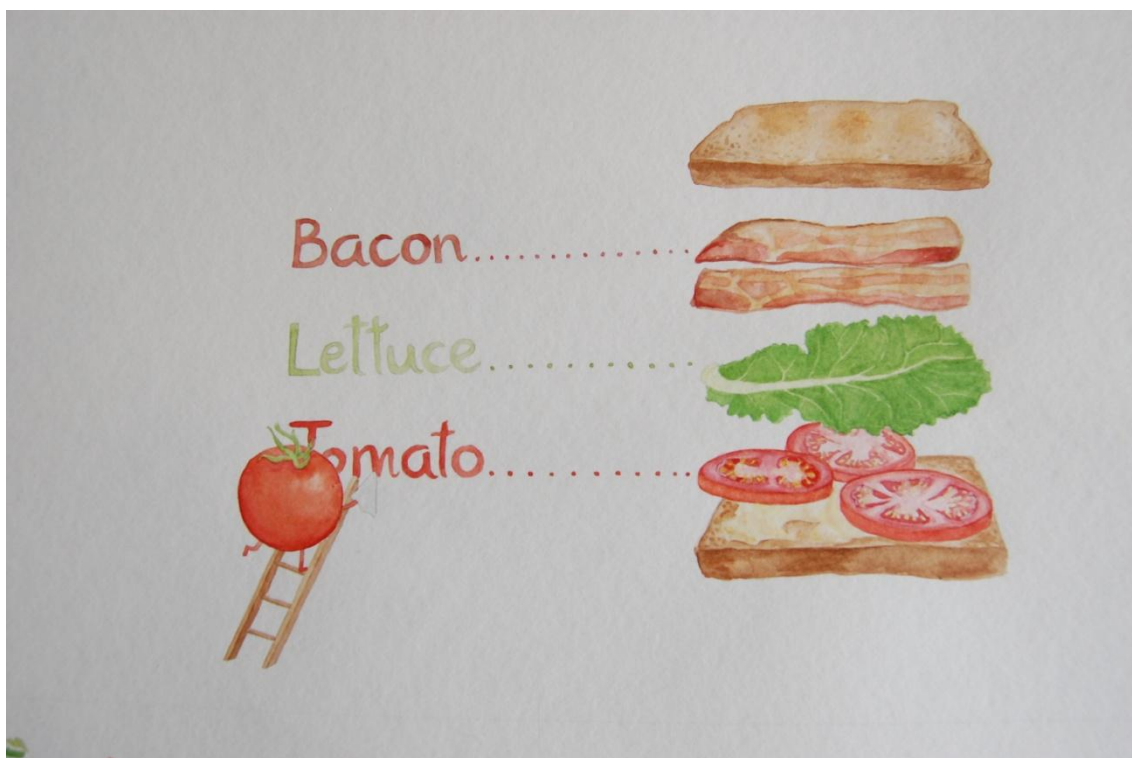
Malba originálu a ukázka vzorníku na okraji papíru



Příloha 6

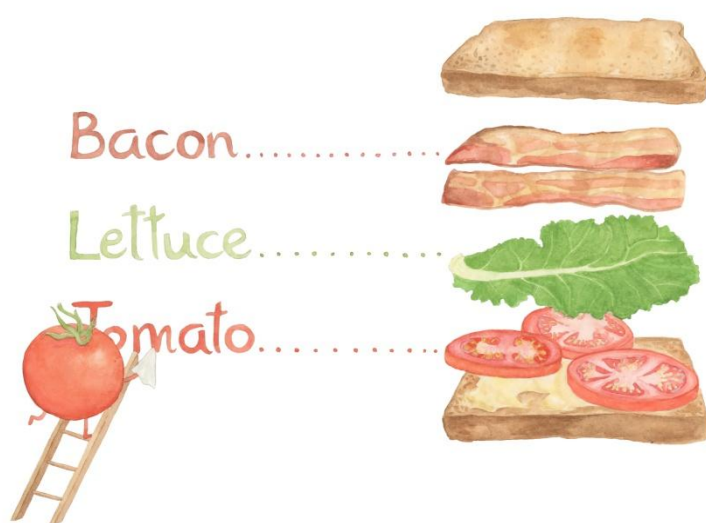
Ukázka originálů maleb

foto: vlastní



Příloha 7 a

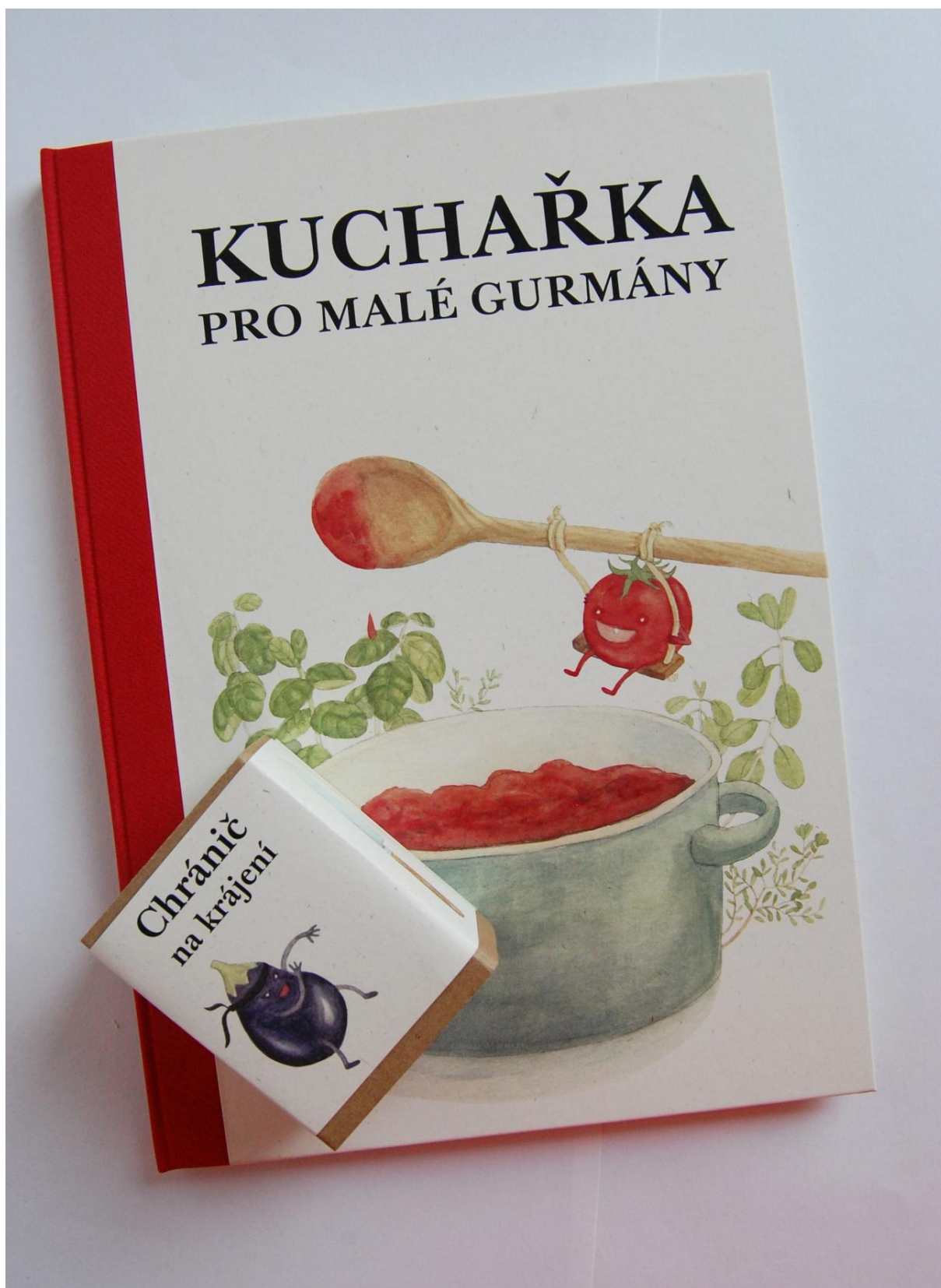
Ukázka ilustrace před úpravou ve Photoshopu



Příloha 7 b

Ukázka ilustrace po úpravě ve Photoshopu

foto: vlastní



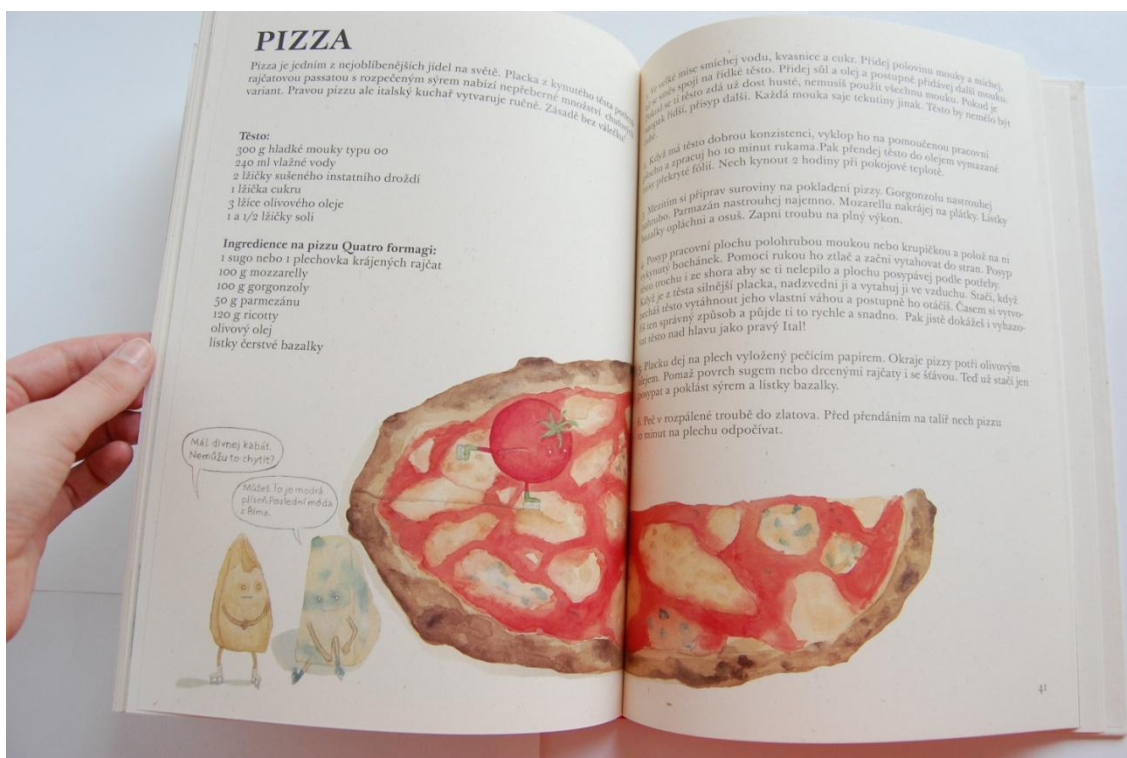
Příloha 8

Hotová kniha s hračkou v krabičce

foto: vlastní

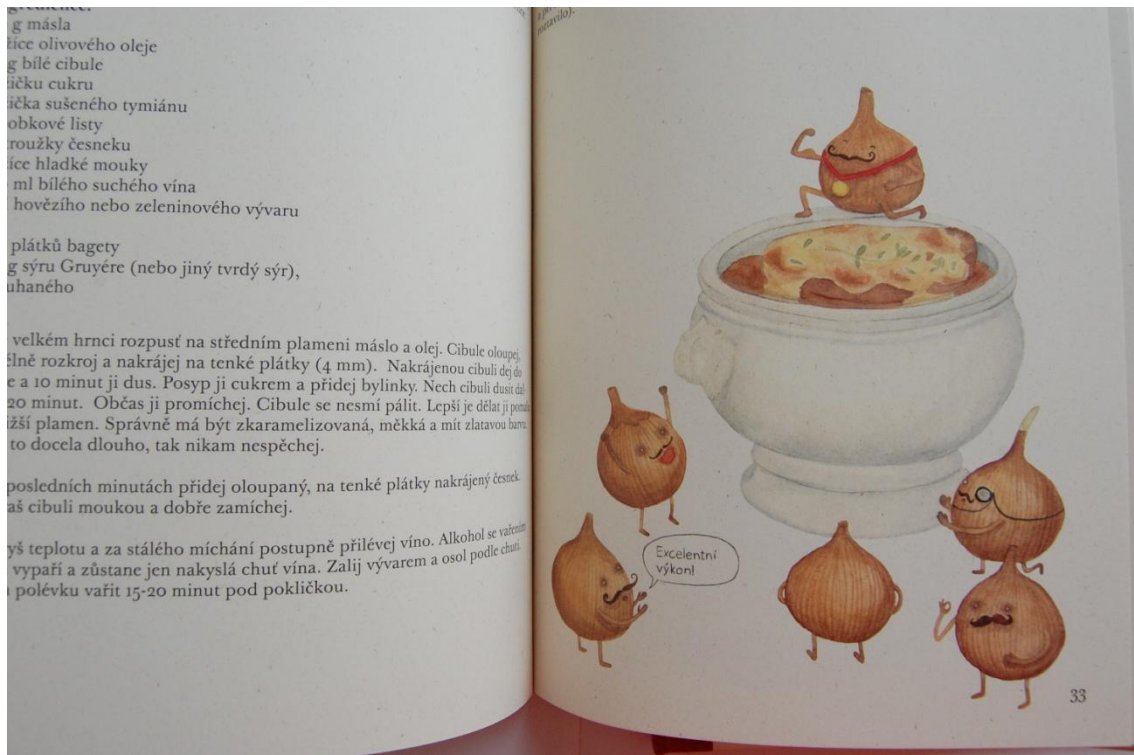


Příloha 9
Otevřená kniha



Příloha 10 a
Ukázka stran v knize

foto: vlastní



Příloha 10 b

Ukázka stran v knize



Příloha 10 c

Ukázka stran v knize

foto: vlastní



Příloha 11
Hračka- chránič na krájení



Příloha 12
Hračka- zadní strana



Příloha 13
Všechny 3 kusy hračky- chráničů na krájení

Příloha 14

Inspirace

